



***Ассортиментный
каталог
компании ООО «ВС-
Холдинг»***

Армени Я



Наименование	Выдержка, лет	Объем	Алкоголь, %
Армянский Бренди	3 года	0,5	40
Армянский Бренди	5 лет	0,5	40

Наименование	Выдержка, лет	Объем	Алкоголь, %
Коньяк Земля Легенд	3 года	0,5	40
Коньяк Земля легенд	5 лет	0,5	40



Грузия



Завод «Батано» основан в 2003 г. в Сагареджойском районе Кахетии и обладает всем необходимым для производства вин высокого качества.



Наличие собственных виноградников, современное оборудование, непрерывный контроль на всех этапах производства позволяет добиться идеального результата – свежего и ароматного превосходного натурального вина.

Вина серии «Кацо»:

- проект «Качество без переплаты»;
- серия составлена из самых востребованных наименований грузинских вин;
- оформление бутылки выполнено в соответствии с современными тенденциями, очень яркий и запоминающийся дизайн;
- «Кацо» набирает популярность у молодежной аудитории.



«Кацо» - в переводе с грузинского означает «Друг»

Грузи
Я



При изготовлении вина специалисты учитывают не только сортовые особенности винограда, но и минеральный состав почв и возраст лоз. Контроль над качеством продукции осуществляет всемирно известный профессор энологии Марика Хомасуридзе.

Вина серии «Батано» (стекло):

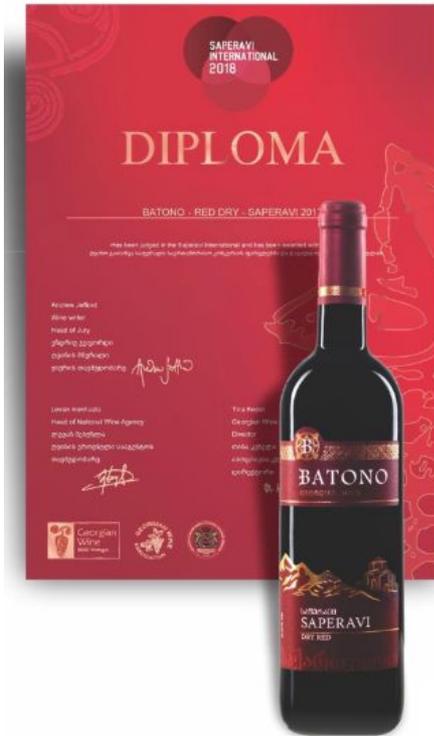
- стабильное качество и безупречность принесли мировую известность винам серии «Батано»;
- вина ежегодно получают множество международных дипломов и наград, отмечены изданием Wine&Spirits;
- дистрибуция вин охватывает такие страны, как Россия, Китай, Чехия, США, страны СНГ;
- при производстве вин используется метод батоннажа.



Грузия



Завод «Батано» – международные награды



91 points

Wine & Spirits
June 2017
MAGAZINE

BEST BUY
TOP 100 VALUES

YEAR'S BEST EASTERN EUROPEAN WINES

Batono Estate
2015 Classic Collection
Saperavi
Kakheti, Georgia

Deeply purple in color, scent and flavor, this fills out its plummy fruit with fleshy, earthy, smoky tones that bring to mind grilled eggplant. Left on the skins for 8 days and fermented in stainless steel, it's a rich wine that feels supple and easy, with spice, floral notes and a brisk acidity



Грузи



Грузия – маленькая страна, расположенная в Кавказских горах Восточной Европы, занимается производством вина в течении тысячи лет. Грузинское вино – это не просто легенда, это культура и история. Интересно отметить, что слова «wine», «vino» и «wein» происходят от грузинского слова «*ღვინო*» («Hvino»).



Вина серии «Батоно» в глиняных кувшинах:



Алазанская Долина
красное



Саперав
и



Киндзмараул
и



Цинандал
и

Грузи



я



BATONO

GEORGIAN WINES



Вина серии «ИОСИФ»:

- благодаря производству серии вин «ИОСИФ» на заводе «Батоно», значительно возрастет качество производимого вина, которое будет представлено на рынке России на постоянной основе;
- у данного продукта есть целевая аудитория, благодаря непревзойденному качеству вина и интересному дизайну
- не имеющий аналогов дизайн.



Грузи
я



Самый известный ассортимент винодельни «Виниверия» – это вина серии «Шато Мере».

«Шато Мере» представлена в 4-х наименованиях:

- Киси белое сухое 0,75;
- Хихви белое сухое 0,75;
- Саперави красное сухое 0,75;
- Мукузани красное сухое 0,75.

Винодельня тщательно подходит к производству каждой бутылки.



Грузия



"Корпорация Киндзмараули" - один из крупнейших винных заводов на территории Кахетии. Расположен в самом центре городка Кварели.



Компании принадлежат три четверти виноградников микрзоны «Киндзмараули», несколько винохранилищ и винных магазинов, ресторан и дегустационный зал на территории завода. Кроме «Киндзмараули», здесь изготавливают по европейской технологии и другие известные марки грузинского вина — «Мукузани», «Кварели», раритетное полусладкое «КиСи».



Основной ассортимент



Выдержанные в кеври вина:
Киси и Саперави



Киндзмараули и Мукузани в
премиальной бутылке

Грузия



Рача ([груз. რაჭა](#)) — историческая горная область [Грузии](#) в верховьях реки [Риони](#) с центром в городе [Амбролаури](#).



Уникальные почвенно-климатические особенности этой области идеальны для выращивания винограда с высокой сахаристостью (иногда этот показатель достигает 26-27%), который позволяет получить качественные полусладкие сорта алкоголя с неповторимым букетом. Виноград автохтонных сортов собирают вручную и обрабатывают по классической технологии. Брожение проходит при низкой температуре.

Khvanchkara Family Wine

Производится из винограда уникальных сортов Александрюли и Муджуретули. Благодаря природным факторам высокогорья, у винограда высокое содержание сахара. Вино бродит в кевври, глиняных кувшинах по горлышко зарытых в землю.



Tvishi Giuaani

Исключительное и неповторимое природное полусладкое Твиши, производится из сорта винограда Цоликаури. Уникальный климат позволяет набраться винограду высокого уровня сахара, виноград собирают при сахарности не менее 22%. В аромате четко уловимы ноты дыни, ананаса и полевых цветов.



Усахелаури – это необъятный мир, в котором до бесконечности можно искать и находить что-то новое. Никто до конца не знает его границ, однако избранным этот волшебный полусладкий напиток готовит множество незабываемых ощущений.

Усахелаури - редчайший сорт лозы.

Грузия



«Chelti» — это марка грузинского вина, которую представляет одноименная винодельческая компания, получившая свое название в честь реки Челти. Хозяйство «Chelti» располагается в легендарной винодельческой зоне Грузии — в Кварельском районе, селе Шилда.



Философия популярной марки, которая была зарегистрирована в 2001 году, заключается в создании неповторимых вин, олицетворяющих прекрасные традиции грузинского виноделия.

Компания не выпускает широкий ассортимент продукции, ее специализация — это высококачественные вина Челти, произведенные из трех ключевых сортов винограда:

- Саперави;
 - Мцване;
 - Ркацители.
- Завод имеет более 50 га собственных виноградников.



Вино Челти, отмеченное многочисленными премиями и наградами мирового уровня как экологически чистый продукт, — это вкус самой природы волшебной Грузии.

Грузия



Tchotiashvili – вина, производимые предприятием «Satsnakheli» в ограниченном количестве.



Под маркой, история которой началась в 2002 году, выпускаются натуральные красные и белые напитки из эндемических сортов винограда, выращиваемого в Кахетии на собственных плантациях компании. Лозы растут на высоте 600-700 м над уровнем моря в уникальном южном терруаре с плодородными почвами, закрытом от ветров горными массивами. Мастера собирают виноград вручную, а затем сортируют его, после чего ягоды отправляются на производство. Винодельня сочетает старинные грузинские традиции и передовые технологии винификации. Ферментация виноградного сусла проходит в квеври, изготовленных вручную и закопанных в землю. Использование кувшинов позволяет обеспечивать равномерную температуру во время брожения.



Моносепажные и винтажные вина **Чотиашвили** проходят строгий контроль – каждая бутылка снабжается уникальным номером и выпускается в продажу с подписью энолога компании.

Итали



Я



VIGNETI ZABÙ
VINI DI SICILIA



Fantini Farnese — итальянский винный дом, объединивший несколько виноделен работающих в различных аппеласьонах Италии. Энологи Фарнезе много работают с автохтонными сортами. По словам винного критика Антонио Галлони из журнала The Wine Advocate Роберта Паркера «вина от Фарнезе чистые, правильные и очень вкусные. Хозяйство не отклоняется слишком далеко от своего главного курса — производства простых, добротнo сделанных вин».

Impari Nero D'Avola Terre Siciliane IGT, 0,75

Импари Неро Д`Авола, Сицилия IGT, 0,75

Сорт: Неро Д'Авола 100%

«Обволакивающий, интенсивный, элегантный, с пряными нотами солодки, черного перца, табака, варенья из ежевики. Полнотелый, полный, отличный баланс. Послевкусие со сладкими нотками очень длинное. »

Призы и

награды:

- 2019 : Korea Wine Challenge, BRONZE MEDAL
- 2018 : Korea Wine Challenge, SILVER MEDAL
- Ultimate Wine Challenge, 92 Points: Tried & True Award
- Concours International de Lyon, GOLD MEDAL
- Berliner Wine Trophy, GOLD MEDAL
- 2017 : AWC Vienna, GOLD MEDAL
- Concours International de Lyon, SILVER MEDAL



Итали
Я



FANTINI
GROUP
FARNESE

VIGNETI ZABÙ
VINI DI SICILIA



Fantini Farnese признана «Лучшим итальянским производителем» в 2016, 2017 и 2019 годах одним из самых важных отраслевых руководств, «Ежегодником лучших итальянских вин» Луки Марони. За последние годы более 70 золотых медалей и международных трофеев укрепили доску почета компании, в том числе Wine Spectator Top100.



Grillo Sicilia DOC 0,75

Винификация: после мягкого прессования, сусло ферментируется при очень низкой температуре, чтобы усилить аромат этого вина. Выдержка происходит в нержавеющей стали.

AWC VIENNA 2017 / GOLD MEDAL
BERLINER WINE TROPHY 2016 / GOLD MEDAL



Nero D'Avola Terre Siciliane IGT 0,75

Винификация: мацерация происходит при контролируемой температуре в теч.10-12 дней. Вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали.

KOREA WINE CHALLENGE 2018 / SILVER MEDAL
ULTIMATE WINE CHALLENGE 2018 / 91 POINTS
BERLINER WINE TROPHY 2018 / GOLD MEDAL



Nero D'Avola Sicilia DOC 0,75

Винификация: мацерация при контролируемой температуре, очищенный виноград охлаждается и мацерация длится 10-12 дней. Вино выдерживается в барриках из французского дуба не менее 6 месяцев.

KOREA WINE CHALLENGE 2019 / SILVER MEDAL
MUNDUS VINI 2016 / SILVER MEDAL
SAKURA AWARDS 2016 / SILVER MEDAL

Итали
я



FANTINI
GROUP
FARNESE

VIGNETI DEL SALENTO



Винодельня **Vigneti del Salento**, входящая в состав компании Farnese Vini, своей главной задачей считает возможность показать подлинность и очарование земли Саленто в каждой капле вина. Руководящие винодельней энологи после нескольких лет исследований нашли лучшие и самые старые виноградники на территории Мандурии и Савы. Эти районы, обусловленные особыми погодными условиями, наиболее подходят для выращивания главного сорта региона Саленто — Примитиво.



Negroamaro Puglia IGP 0,75

«Вкус внушительный и крепкий с правильно прирученными танинами и выраженной мягкостью»

Винификация: сбор винограда при легком перезревании, дроблении, холодная предварительная мацерация в резервуаре при 0 ° C в течение примерно 4-5 дней и последующая мацерация в течение еще 10-12 дней при температуре 21-22 ° C. Выдержка в дубовых бочках в течение

следующих 12 месяцев

BERLINER WEIN TROPHY 2016 / SILVER MEDAL

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN FRANCE 2015 / SILVER MEDAL



Primitivo di Manduria DOP 0,75

«Хорошо будет развиваться дальше в течение следующих 10 лет»

Винификация: сбор винограда при легком перезревании, мацерация при контролируемой температуре в течение 10-12 дней с периодической перекачкой. Выдержка в бочках из американского и французского дуба в течение следующих 12 месяцев.

MUNDUS VINI 2019 / GOLD MEDAL
BERLINER WEIN TROPHY 2019 / Gold Medal
Korea Wine Challenge 2019 / GOLD MEDAL

Итали 

Я *il nostro*
ABRUZZO

FANTINI
GROUP
FARNESE


WINE STYLE

VINI
FANTINI


CALDORA

Casale Vecchio Pecorino 0,75

«Пекорино – автохтонный сорт винограда Абруццо, у которого небольшие гроздья и низкая урожайность с гектара. 80% сока сбраживается в стальных резервуарах, остальные 20% в дубовых бочках.

**BERLINER WEIN TROPHY
2019 / GOLD MEDAL
KOREA WINE CHALLENGE
2018 / GOLD MEDAL**



Calalenta 0,75

Нерелло Маскальезе 60%, Мерло 20%, Каберне Совиньон 20%, которое впечатляет захватывающим ароматическим ассортиментом грейпфрута, малины и цветочных нот роз".

**INTERNATIONAL ROSÉ
CHAMPIONSHIP 2019 –
POLAND / SILVER
MEDAL
CONCOURS
INTERNATIONAL DE
LYON 2019 / GOLD
MEDAL**



Cerasuolo d'Abruzzo DOC 0,75 Монтепульчано 100%

Винификация: период сбора урожая - начало октября. Мягкое измельчение и короткая мацерация с кожей (около 6 ч. контакта), ферментация в течение 15 дн. при температуре 12 ° C для получения превосходного цвета и вкуса.



Столовые вина

Итали
я



«Каса Де Виладжо»
- легкое итальянское
вино. В
ассортименте белое
и красное
полусладкие вина.

Испани
я



Испанские вина серии «Кампанеро» очень питкие и гастрономичные. В ассортименте белые и красное вина, сухие и полусладкие.



Венгри



Токай Фурминт белое полусладкое
Мускат Оттонель белое полусладкое

Венгерская винодельческая компания **Way Fine** расположена в городе Кашкантию в медье Бач-Кишкун. Она владеет виноградниками на Великой Южной равнине, в Токайском регионе, а также у берегов Дуная и Тисы. Гора Токай и близлежащие виноградники в 2002 году были внесены в Список мирового наследия ЮНЕСКО. Здесь на плодородных вулканических почвах компания выращивает виноград сортов Фурминт, Белый Мускат и Харшлевелю, из которого делает знаменитое токайское вино.

Болгар



Винодельческий завод **Винпром Русе** был создан в 1948г. в результате объединения 15 винодельческих предприятий на территории северного региона виноградарства и виноделия в долине реки Дунай. В 2000г. предприятие было сертифицировано в соответствии с международной системой контроля качества [ISO 9002](https://www.iso.org/standard/42184.html), в 2003 году — на соответствие стандартам ISO 9001.



Франци



Я
Долина
Луары

«ЛЕ СЕЛЬЕ ДЮ БЕЛЛЕЙ» производит вина защищенного наименования места происхождения региона Анжу (Долины Луары), категории АОС /PDO.



- все Анжуйские вина от производителя «Ле Селье дю Белле» являются вина контролируемые по месту происхождения;
- Анжуйские вина – это изюминка французского виноделия;
- классический, легко узнаваемый дизайн анжуй-ских вин: фигурная бутылка с гравировкой, этикет-ка с гербом;
- отличное гастрономическое сопровождение по приятной цене.



Белое, красное и розовое Анжуйское полусладкое





Благодарим за внимание.

**Приглашаем к плодотворному взаимовыгодному
сотрудничеству!**

ООО «ВС-Холдинг»

119619, Москва, ул.

Производственная, 11

раб.: 8 499 727-71-12

e-mail: wstyle@wstyle.ru

www.wstyle.ru